American Gourmet 300 Series/Serie

Product Guide/Guía del producto
Model/Modelo 12301780



Tools needed for assembly:
Phillips Screwdriver
Flat Head Screwdriver
Adjustable wrenches

Herramientas necesarias para el armado: Destornillador Phillips
Destornillador de hoja plana
Llaves regulables

IMPORTANT: Fill out the product record information below.

Date Purchased ____________________

IMPORTANTE: Llene la siguiente información de registro.

Fecha de compra ____________________

FOR OUTDOOR USE ONLY
ESTE JUEGO SÓLO SE PUEDE USAR EN EXTERIORES

 **CAUTION:**

Read and follow all safety statements, assembly instructions, and use and care directions before attempting to assemble and cook.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

 **WARNING:**

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

WARNING:

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

 **CAUTION:**

Some parts may contain sharp edges. Wear protective gloves if necessary.

 **ADVERTENCIA:**

Antes de empezar a armar la parrilla y cocinar, lea y siga todas las indicaciones de seguridad, las instrucciones de armado y las instrucciones de uso y mantenimiento.

A LA PERSONA QUE INSTALE O ARME ESTA PARRILLA:

Deje este manual al cliente.

AL CONSUMIDOR:

Conserve este manual para que lo pueda consultar en el futuro.

 **ADVERTENCIA:**

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

La combustión de carbón en interiores puede ser fatal. Despide monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de las casas, de los vehículos ni de las carpas.

ADVERTENCIA:

El no cumplir con todas las instrucciones del fabricante puede ocasionar lesiones graves y/o daños materiales.

 **ADVERTENCIA:**

Ciertas partes pueden tener bordes afilados. Si es necesario, use guantes protectores.

If you have any questions or Need help during the Assembly, call at **01800 00EVANS**

Si tiene alguna pregunta o si necesita ayuda durante elensamblado, llámenos al **01800 00EVANS**

HECHO EN CHINA / MADE IN CHINA

Importador: EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680
El Salto, Jalisco, Mexico Tel. 0133 3668 2500

ÍNDICE

Este manual de instrucciones contiene información importante, necesaria para armar el aparato adecuadamente y usarlo de manera segura.

Cuando use el aparato, siga todas las advertencias y las instrucciones.

Símbolos de seguridad

Los símbolos y las casillas ilustradas más adelante explican lo que significa cada encabezado. Lea y cumpla todo lo indicado en los mensajes que se encuentran en el manual.

 **PELIGRO** 

PELIGRO: Indica una situación peligrosa inminente que, de no evitarse, causará la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa que, de no evitarse, podría causar la muerte o lesiones graves.

 **ADVERTENCIA** 

ADVERTENCIA: Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, de no evitarse, podría causar lesiones leves o menores.

ADVERTENCIA 

EL NO LEER Y SEGUIR LAS INSTRUCCIONES PARA ENCENDER EL CARBÓN, PUEDE OCASIONAR LESIONES GRAVES Y DAÑOS MATERIALES.

 **ADVERTENCIA** 

- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso. Sea sumamente cuidadoso. No deje que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón. En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

 **ADVERTENCIA**

Todas las superficies pueden estar calientes durante el uso. Protéjase debidamente para no sufrir quemaduras.
No use esta unidad en superficies ni en estructuras combustibles, ni cerca de ellas, tales como terrazas de madera, hojas o césped secos, revestimientos de vinilo o de madera, etc.
LEA EN EL MANUAL DEL PROPIETARIO INFORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE MEDIDAS DE SEGURIDAD.

 **ADVERTENCIA** 

Sólo para uso particular. No la use para fines comerciales.

PREPARACIÓN PARA USAR SU PARRILLA

Antes de cocinar con su parrilla, debe seguir al pie de la letra os siguientes pasos para curar el acabado y el acero del interior. Si no cumple con estos requisitos al pie de la letra, se puede dañar el interior de la parrilla y los primeros alimentos que cocine podrán tener un gusto metálico.

1. Unte todas las superficies metálicas del interior, incluyendo las parrillas y las rejillas con aceite vegetal para cocinar.
2. Encienda un fuego pequeño, no muy intenso, sobre la bandeja colectora de cenizas, asegurándose de no colocar los carbones contra las paredes.
3. Cierre la tapa. Ajuste los reguladores de tiro a casi un cuarto de su apertura total. Este nivel de fuego se deberá mantener durante al menos dos horas. Comience a aumentar la temperatura abriendo los reguladores a la mitad de su apertura y añadiendo más carbón. Su parrilla está lista para usarla

Puede ser que se oxide la parte interior de su parrilla. El mantenimiento de las superficies interiores con una capa ligera de aceite vegetal ayudará . a proteger su parrilla. Las superficies exteriores de la parrilla pueden requerir un retoque de vez en cuando. Le sugerimos que use una pintura en aerosol resistente a temperaturas elevadas, que puede adquirir en cualquier tienda. ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Por favor, vea la información sobre rejillas de hierro fundido sin revestir a continuación.

Uso por primera vez: Antes de usar una parrilla de hierro fundido u otra herramienta de hierro fundido para cocinar, lave a fondo con un líquido para lavar platos suave para quitar la capa de cera de protección aplicadas para el envío. Enjuague con agua caliente y seque completamente con un paño suave o toalla de papel. NUNCA permita que se seque o lave en el lavavajillas. Ahora la temporada de las rejas para evitar que se oxide y se pegue.

Aderezo: Una grasa vegetal sólida se recomienda para el condimento inicial. Extender una fina capa de manteca vegetal sólida en toda la superficie, incluyendo todos los rincones, con una toalla de papel. No utilice grasas con sal como la mantequilla o margarina. Precaliente la parrilla durante 15 minutos, coloque cuidadosamente las rejillas de la parrilla. Deje que la parrilla para calentar las parrillas de 1 a 1 ½ horas. Deje que el fuego quema por su cuenta, y dejar las parrillas de cocción en la parrilla hasta que estén frías. Sus parrillas de hierro fundido Ahora está listo para usar.

Para evitar la oxidación: Re-temporada de la parrilla con frecuencia, especialmente cuando son nuevas. Si se produce la oxidación, es una indicación de que las rejas no han sido lo suficientemente experimentado o el condimento se ha quemado. Limpiar con un cepillo pesados ▯▯como cepillo de Char-Broil broca. Vuelva a aplicar manteca vegetal y el calor, como se indica arriba para volver a la temporada de las rejas.

Mantenimiento: No hacer un burn-off después de la parrilla, sino más bien dejar los residuos de cocina en las rejillas para mantener una capa protectora sobre el hierro fundido. Hacer un burn-off, justo antes de la parrilla. Cuanto más utilice sus parrillas de hierro fundido, más fácil será el mantenimiento. Conservar en un lugar seco. Si almacena sus rejas por un largo período de tiempo, la grasa muy ligeramente con manteca vegetal, luego seque con una toalla de papel.

PARA ASAR A LA PARRILLA

Se recomienda usar carbón. No obstante, se puede usar madera o una combinación de madera y carbón como combustible para asar, si se coloca y se enciende el combustible en la bandeja colectora de cenizas. No haga un fuego muy grande. Recomendamos comenzar a encender el fuego con no más de 1 libras de carbón (aproximadamente 15 briquetas) y añadir más según se necesite durante el proceso de de cocinar. Coloque la rejilla en la unidad después de dejar que el fuego se consuma. El no seguir las instrucciones del fabricante para encender el carbón, puede ocasionar lesiones graves y daños materiales.

MANTENIMIENTO DE LA PARRILLA

La frecuencia de la limpieza depende de cuánto se use la parrilla. Antes de limpiar la unidad, verifique que el carbón esté completamente apagado dentro de la unidad. Lávela bien con agua y deje que se seque bien antes de volver a usarla. Limpie el interior de la parrilla con un paño o una toalla de papel.

Cuando haya terminado de cocinar, y la unidad se haya enfriado adecuadamente, limpie toda la ceniza restante. La ceniza absorbe humedad, lo que puede ocasionar la oxidación prematura y el deterioro de las piezas. El aplicar periódicamente una película de aceite vegetal en las superficies interiores de la unidad ayuda a protegerlas. Además, es necesario retocar la pintura ocasionalmente. Se recomienda pintura negra en aerosol resistente a temperaturas elevadas ¡NUNCA PINTE LA PARTE INTERIOR DE LA UNIDAD!

Superficie de cocción: Si utiliza un cepillo de cerdas para limpiar las superficies para cocinar, antes de usar la parrilla verifique que no queden cerdas sueltas sobre éstas. Se recomienda no limpiar las superficies para cocinar cuando la parrilla esté aún caliente.

CONSEJOS PARA COCINAR

Cómo encender el fuego

1.) Apile en forma de pirámide las briquetas de carbón o los trocitos de madera sobre la rejilla o la bandeja colectora de cenizas. Le sugerimos que use 1 libras (aproximadamente 15 briquetas) para encender el fuego, y luego añada más según lo necesite.

2.) Si usa líquido para encender carbón, empape con él bien las briquetas y deje que lo absorban durante unos 5 minutos. Si usa encendedor para chimeneas, encendedor eléctrico o de otro tipo, encienda el fuego según las instrucciones del fabricante del encendedor.

3.) Cuando las briquetas se hayan empapado bien en el líquido de encender, encienda la pila de briquetas por varios lados para asegurar que se quemen de manera uniforme. ***Encienda siempre el fuego con la tapa de la parrilla abierta.***
Deje la tapa abierta hasta que las briquetas estén totalmente encendidas. El no hacerlo puede atrapar en la parrilla emanaciones tóxicas del líquido de encender el carbón y ocasionar fuego repentino cuando la tapa esté abierta.

4.) Nunca rocíe líquido para encender carbón sobre el carbón caliente o tibio, pues puede producir fogonazos y ocasionar lesiones.

5.) Puede comenzar a asar cuando la pila de briquetas se cubra de cenizas y esté al rojo vivo (de 12 a 15 minutos aproximadamente).

6.) Según el método de cocción que se use, deje las briquetas apiladas o espárzalas de manera uniforme por toda la rejilla para el carbón, usando un atizador de mango largo.

****Para evitar lesiones, manipule siempre con precaución los carbones calientes.***

Cómo saber cuándo está listo el fuego

La buena calidad del asado al carbón depende de la calidad del fuego en la parrilla. Como regla general, para saber si el carbón ya está listo para asar debe cerciorarse de que el 80 por ciento o más de los carbones tengan ceniza. Si tiene menos de esa cantidad, el carbón todavía no está listo y si todos están al rojo vivo, el fuego quizás sea demasiado vivo. Los siguientes son algunos pasos que puede seguir para regular la intensidad del fuego:

- Si es demasiado intenso, esparza un poco más los carbones.
- Suba o baje la rejilla regulable para el carbón.
- Abra un poco el regulador de tiro, para reducir la cantidad de oxígeno que alimenta el fuego.
- Use el método de asado a fuego indirecto, con los carbones colocados a ambos lados del recipiente para la grasa y los alimentos colocados más o menos directamente sobre los carbones.
- Si se producen llamaradas fuertes, rocíe las llamas con agua de una botella con boquilla. Tenga cuidado, al rociar el agua se pueden volar las cenizas y ensuciar todo alrededor.
- Agregue más briquetas 2 o 3 a la vez para prolongar el tiempo de cocción. Espere 10 minutos, hasta que los carbones se cubran de ceniza, antes de volver a poner más.



Abra siempre la tapa *ANTES* de abrir la puerta para las cenizas para observar el fuego o el combustible.

Abra siempre lentamente la puerta para las cenizas. Nunca intente mirar dentro de la parrilla al abrir puerta para las cenizas cuando la parrilla esté en uso.

El no seguir estas instrucciones puede ocasionar lesiones.

Si no se abre primero la tapa, el gas no quemado se puede acumular y producir fuego repentino.

TEMPERATURA DE LOS CARBONES

	Cant. de segundos que puede mantener las manos a 4 pulgadas encima de los carbones	rango de temperatura (ºC)	pistas visuales
CARBONES CALIENTES	2	204 a 232	apenas cubiertas de ceniza; brillo rojo intenso
MEDIANAMENTE CALIENTE A CALIENTES	3	191 a 232	capa delgada de ceniza, brillo rojo intenso
CARBONES MEDIANAMENTE CALIENTES	4	163 a 191	capa notable de cenizas, brillo rojo
CARBONES TIBIOS	5	149 a 325	capa gruesa de ceniza, brillo rojo oscuro

Asado directo e indirecto

Asado directo - Durante la mayor parte del tiempo de asado, los carbones encendidos permanecen esparcidos bajo los alimentos en una capa de un solo carbón de alto. Este método se denomina asado directo y es el apropiado para asar alimentos relativamente rápido, como hamburguesas, bistec y la mayoría de los productos del mar. Una sola capa de carbón emite un calor uniforme, parejo, con la tapa abierta o cerrada y es la forma en que la mayoría de las personas hace sus asados. Para mejor control, apile varios carbones a un lado de la parrilla, donde emitirán menos calor. Puede cambiar los alimentos de lugar en la parrilla, colocándolos sobre los carbones más calientes si desea quemarlos un poco o si desea cocinar algún trozo grueso más rápido. Para controlar la temperatura de la parrilla, también puede usar la rejilla para el carbón y los reguladores de tiro.

Asado indirecto - Para los alimentos que se demoran más en cocinar, puede usar el asado indirecto. Este método se debe usar para cocer a fuego lento, con la tapa cerrada. En este caso, los carbones se apilan en capas de dos o tres carbones de alto, en un lado de la parrilla, o se dividen y se apilan en dos lados. Esto permite dejar un espacio vacío al lado o entre los carbones. A menudo, cuando se cocina de modo indirecto, los alimentos se cocinan primero a fuego directo y, luego, se mueven a un área más fría (vacía) de la parrilla, para cocerlos a fuego lento, de manera uniforme. Para que el calor sea lo más uniforme posible, haga dos pilas con el carbón. Con frecuencia, se coloca una bandeja metálica en el espacio vacío o entre los carbones, la cual se llena con agua, vino, cerveza o una combinación de los mismos. Coloque los alimentos directamente sobre la bandeja. Esto permite añadir humedad al área de cocción y recoger los jugos de los alimentos, lo que facilita la limpieza posterior y reduce la posibilidad de que se produzcan llamaradas. (Recuerde tener a mano una botella de agua con boquilla, para apagar las llamaradas.) Es posible que, cuando se acostumbre a asar a fuego indirecto, prefiera usar este método para asar en la mayoría de los casos. Aunque toma un poco más de tiempo, es un excelente método de cocción, y una manera de evitar que se quemen los alimentos y de propiciar la cocción uniforme.

Cómo asar con astillas/trocitos de madera

Para lograr un sabor ahumado más fuerte con briquetas o carbón de madera en bloques, pruebe poner varias astillas o varios trocitos de madera en el fuego. Los trocitos de madera se venden en diversos sabores naturales, y se pueden usar solos o como un agregado al carbón. Como regla general, toda madera dura de árboles frutales o de frutos secos es adecuada para cocinar. Sin embargo, las distintas maderas tienen distintos sabores. Pruebe con maderas diferentes para decidir cuál prefiere, y use siempre madera bien seca. La madera verde o recientemente cortada puede ennegrecer la comida, y tiene sabor amargo.

Nuestras sugerencias:

Pollo - Aliso, manzano, nogal americano, mezquite, sasafrás, parra
Carne de res - Nogal americano, mezquite, roble, parra
Cerdo - Madera de árboles frutales, nogal americano, roble, sasafrás
Carnero - Madera de árboles frutales, mezquite
Ternera - Madera de árboles frutales, parra
Pescado y mariscos - Aliso, mezquite , sasafrás, parra
Verduras - Mezquite



- La mayoría de las superficies de esta unidad están calientes cuando está en uso.
- Sea sumamente cuidadoso. No permita que las demás personas se acerquen a la unidad. Use siempre ropa protectora para evitar lesionarse.
- No deje a los niños ni a las mascotas acercarse a la unidad.
- No la mueva mientras esté en uso.
- Nunca use gasolina, queroseno ni alcohol para encender el carbón.
- En algunos estados, la ley prohíbe el uso de líquido para encender carbón. En estos casos, puede usar cubos a base de parafina en lugar del líquido para encender carbón. Nunca use líquido para encender carbón con un encendedor eléctrico.

Recomendadas por USDA

Temperaturas internas de cocción

Carne molida	
Carne de vaca, cerdo, ternera, cordero	71° C
Pavo, pollo	74° C
Carne fresca de vaca, ternera, cordero	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	63° C
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C
Aves de corral	
Pollo y pavo, entero	74°C
Trozos de ave	74° C
Pato y ganso	74° C
Carne fresca de cerdo	
Poco cocido (con 3 minutos de reposo)	63° C
Medio cocido	71° C
Bien cocido	77° C

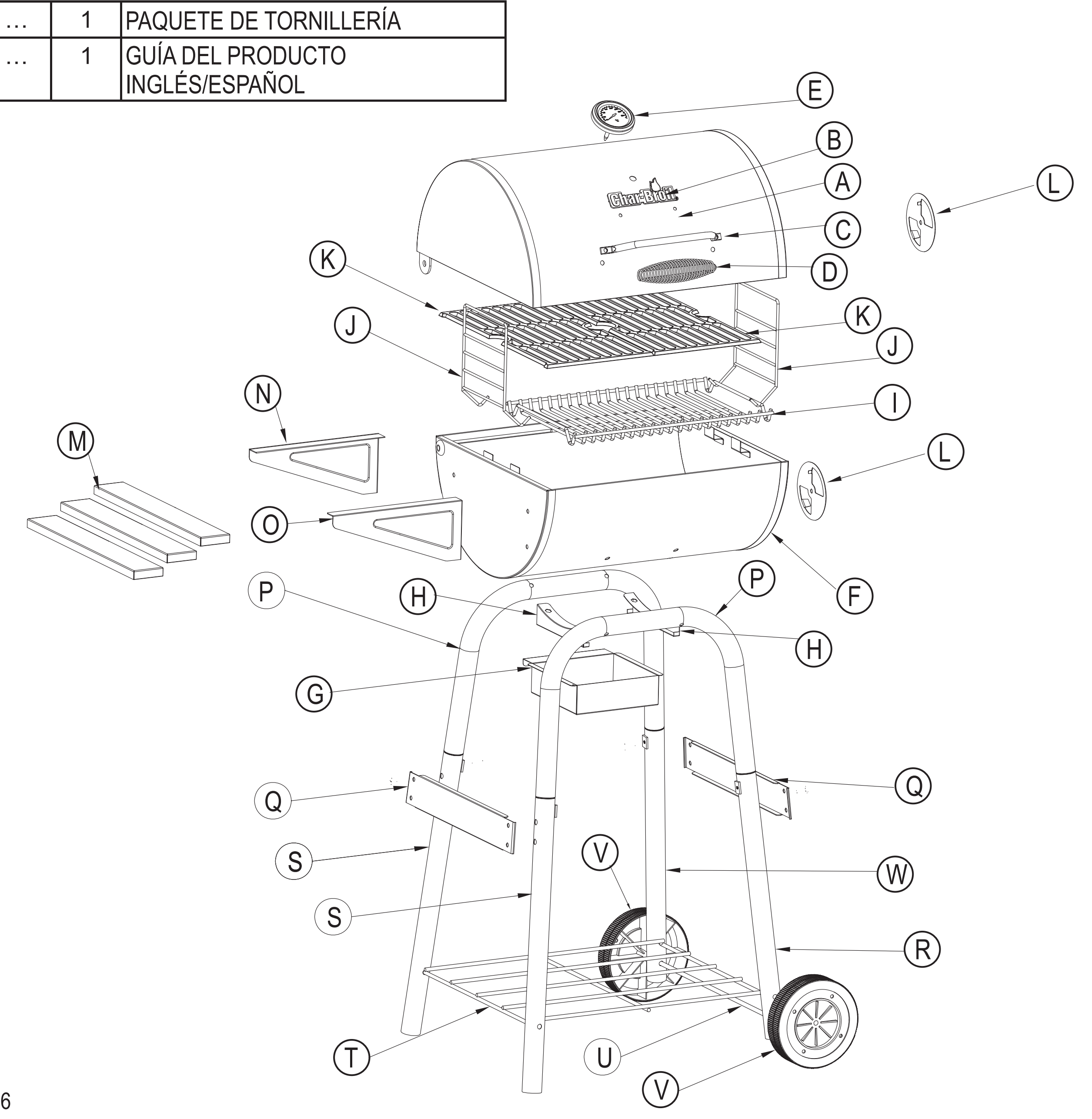
LISTA DE PIEZAS

Clave	Cant.	Descripción
A	1	TAPA DEL ASADOR
B	1	JUEGO DE PLACA DEL LOGOTIPO
C	1	ASA PARA LEVANTAR
D	1	ASA DE LA TAPA, RESORTE
E	1	INDICADOR DE TEMPERATURA
F	1	FOGÓN
G	1	CHAROLA PARA GRASA
H	2	SOPORTE DE LA CHAROLA PARA GRASA
I	1	PARRILLA PARA CARBÓN
J	2	COLGADOR DE LA PARRILLA PARA CARBÓN
K	2	PARILLA PARA COCINAR

Clave	Cant.	Descripción
L	2	TAPA REGULADOR DE AIRE
M	3	TABLILLA DE ANAQUEL LATERAL
N	1	SOPORTE DE ANAQUEL LATERAL, POSTERIOR
O	1	SOPORTE DE ANAQUEL LATERAL, ANTERIOR
P	2	APOYO DE LA PIERNA SUPERIOR
Q	2	REFUERZO LATERAL, CARRITO
R	1	PIERNA DERECHA, ANTERIOR
S	2	PIERNA IZQUIERDA
T	1	ANAQUEL INFERIOR
U	1	VARILLA DEL EJE
V	2	RUEDA
W	1	PIERNA DERECHA, POSTERIOR

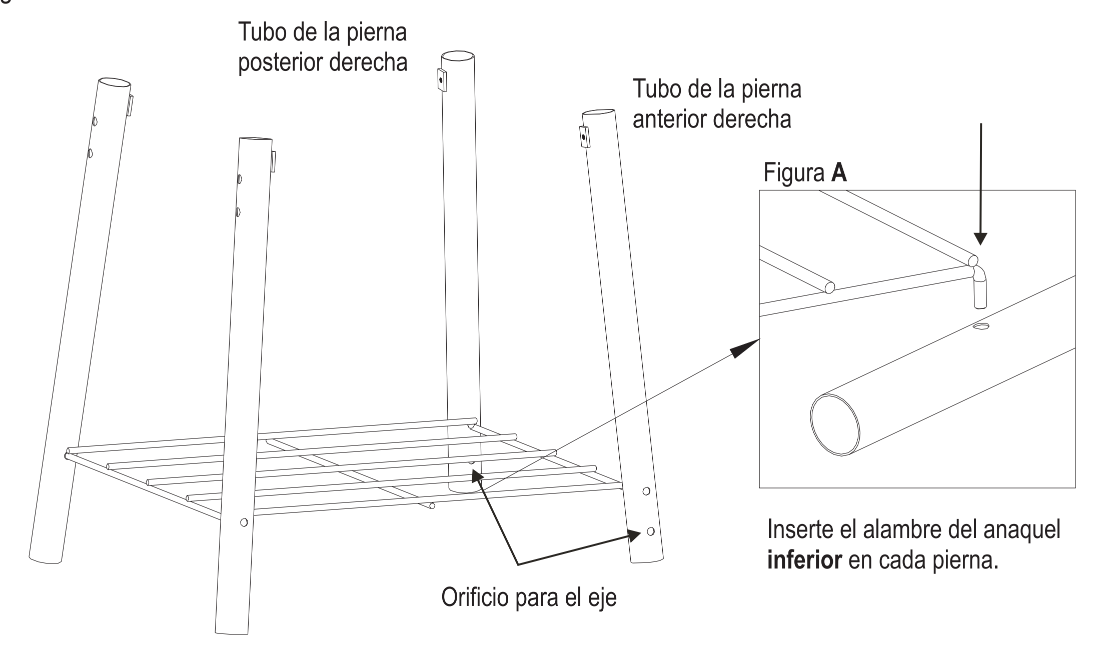
NO se ilustran

…	1	PAQUETE DE TORNILLERÍA
…	1	GUÍA DEL PRODUCTO INGLÉS/ESPAÑOL



1 **PRIMERO, CONSIGA UN AYUDANTE.** Esta unidad es pesada y se requiere otra persona para levantarla, moverla y ayudar a sostener las piezas en su lugar mientras se aseguran. **DESPUÉS**, elija un lugar adecuado para trabajar. Abra la caja de cartón y corte por las esquinas para que la caja quede plana. Esto le proporcionará una superficie de protección durante el ensamblaje.

Para comenzar el ensamblaje, encuentre los cuatro tubos de las piernas. El **tubo de la pierna anterior derecha** y el **tubo de la pierna posterior izquierda** tendrán una etiqueta que dice **RF** (anterior derecha) y **RR** (posterior derecha). Inserte las pestañas de alambre del anaquel inferior en cada pierna como se muestra en la Figura **A**. Ponga de pie el conjunto como se muestra enseguida.



2 Fije los **soportes laterales del carrito** en la parte externa de los conjuntos de piernas usando 4 **tornillos de 1/4-20x3/4"** en cada lado.

Tornillo mecánico de 1/4-20x3/4" Cant. 8

Soporte lateral del carrito

Tornillo mecánico de 1/4-20x3/4"

3

Fije los **apoyos de la pierna superior** en el conjunto del carrito al deslizar los extremos de los tubos en los extremos de las piernas. Asegure los **apoyos de las piernas superiores** con 4 tornillos mecánicos de **1/4-20x3/4"**.

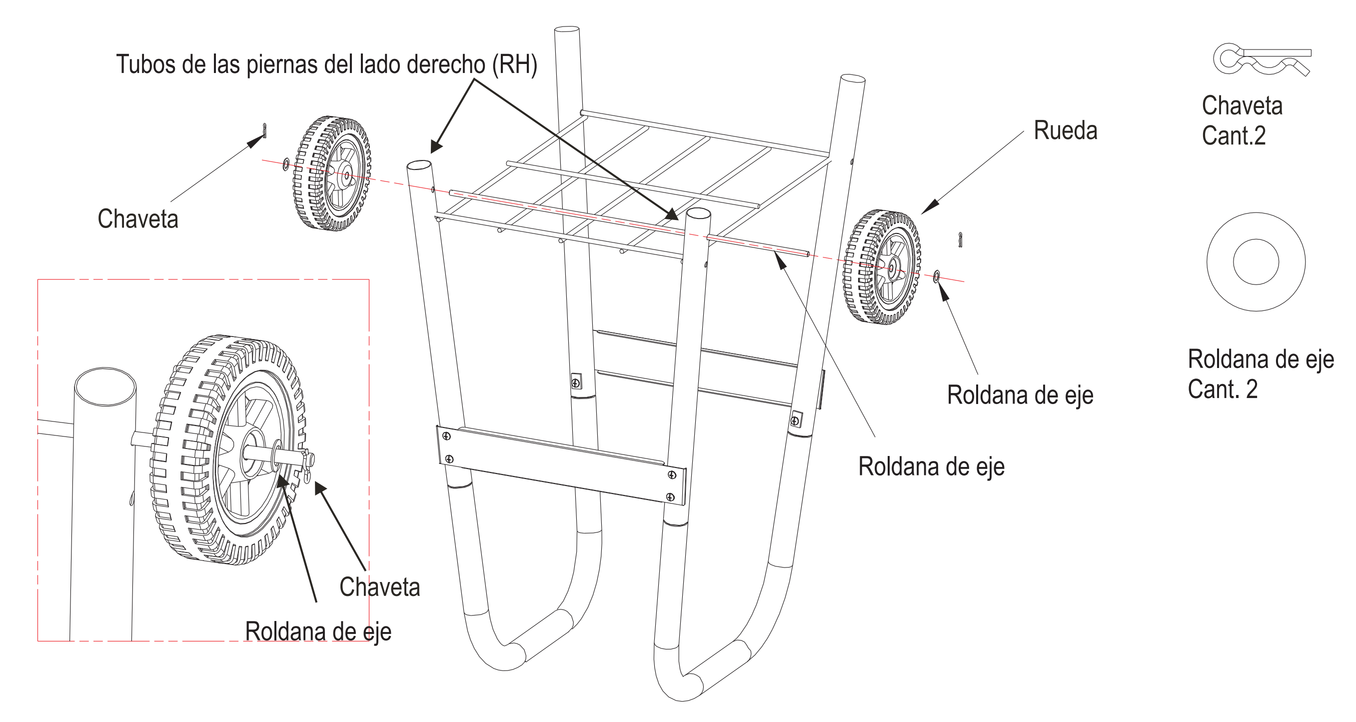
Tornillo mecánico
de 1/4-20x3/4”
Cant. 4

Apoyo de la pierna superior

Tornillo
mecánico de
1/4-20x3/4”

4

Con un ayudante, invierta el ensamble del carrito y descánselo sobre los apoyos de las piernas superiores.
Inserte una **chaveta** en un extremo de la **varilla del eje**. Luego inserte una **roldana de eje** en la **varilla del eje**, seguida de una de las **ruedas**. Enseguida, inserte la **varilla del eje** a través de ambos tubos de las piernas del lado derecho (RH). Instale la otra **rueda, roldana del eje y chaveta**.



5 Coloque con cuidado el **fogón** sobre los **apoyos de las piernas superiores**. El orificio del regulador de aire debe estar ubicado en el lado derecho con relación a usted. Mientras el ayudante sostiene el **fogó**n en su lugar, asegure el **fogón** en los apoyos de las piernas superiores con 4 tornillos mecánicos de 1/4-20X1 3/4" y con 4 tuercas de reborde de 1/4-20. Apriete bien.

Tuerca de reborde
de 1/4-20
Cant. 4

Tornillo mecánico
de 1/4-20x1 3/4"
Cant. 4

Fogón

Tornillo mecánico
de 1/4-20x1 3/4"

Tuerca de reborde
de 1/4-20

6 Instale los **soportes de la charola para grasa** en la parte inferior del fogón con 2 **tornillos mecánicos de 1/4-20x3/4"** en cada soporte. Una vez que los **soportes de la charola para grasa** estén instalados, deslice la **charola para grasa** dentro de los **soportes de la charola para grasa**.

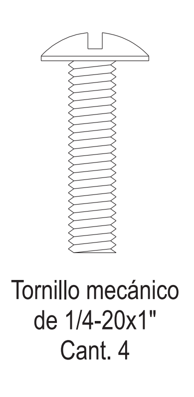
Tornillo mecánico
de 1/4-20x3/4"
Cant. 4

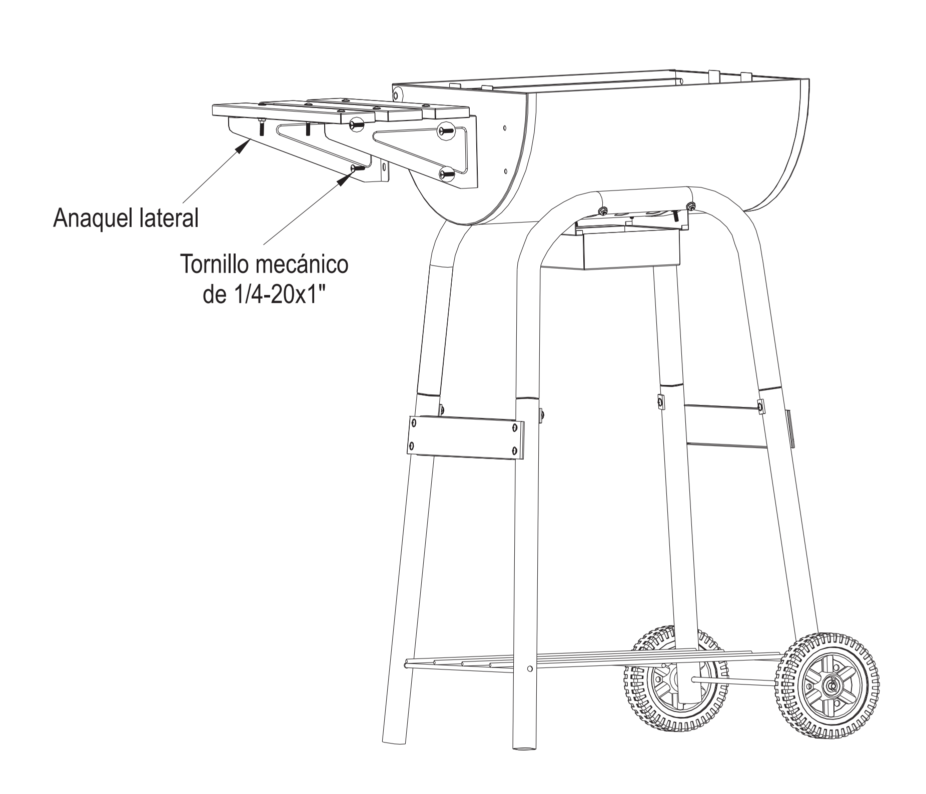
Charola para grasa instalada

Tornillo mecánico
de 1/4-20x3/4"

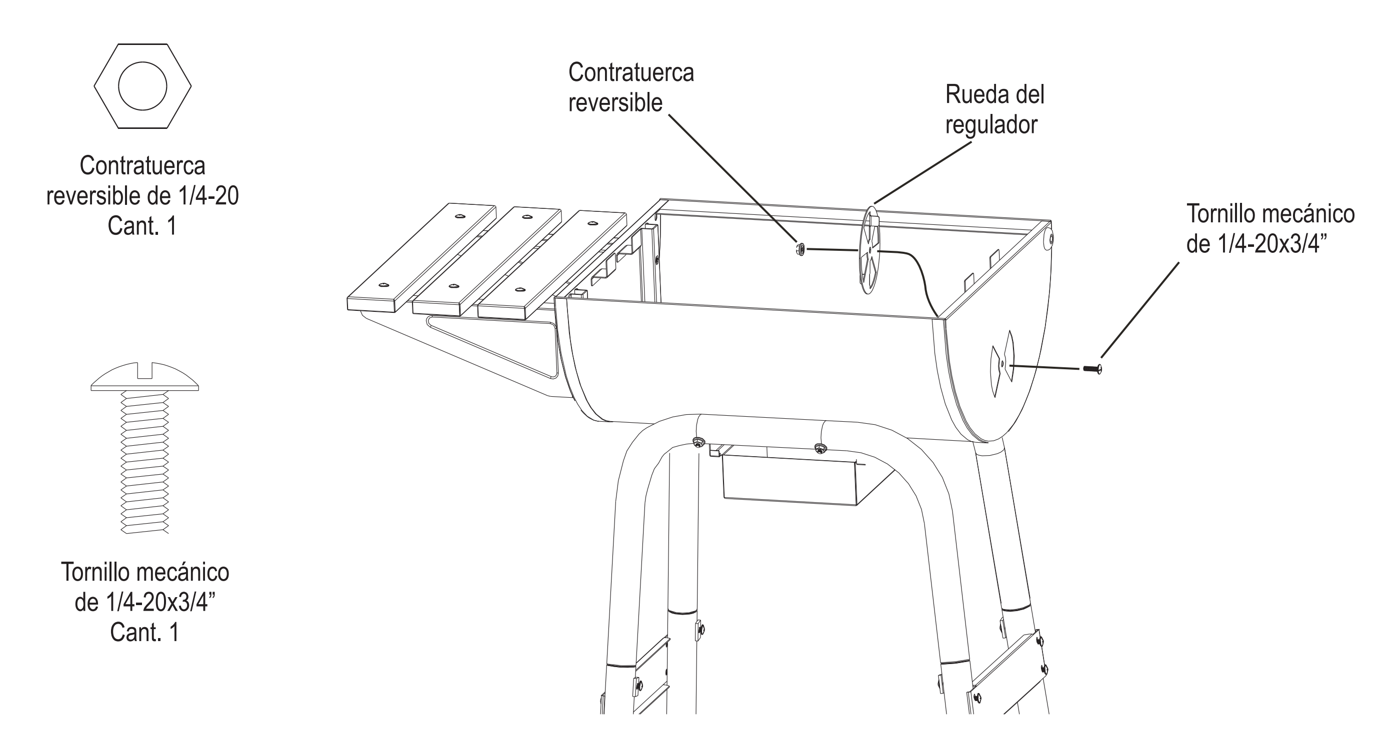
Soporte de
la charola
para grasa

7 Fije el **anaquel lateral** con 4 **tornillos mecánicos de 1/4-20x1"**. Apriete bien el **anaquel lateral** en el fogón.

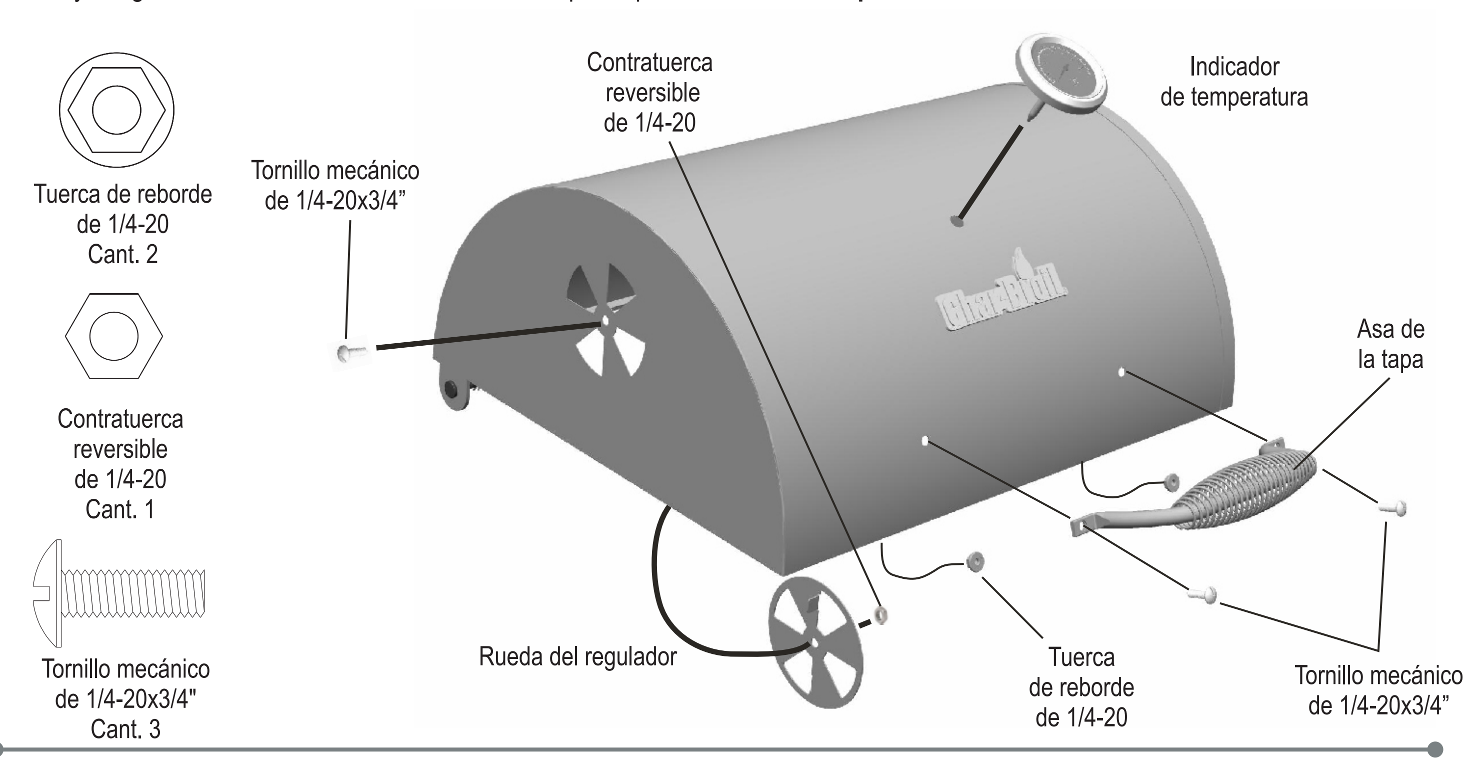




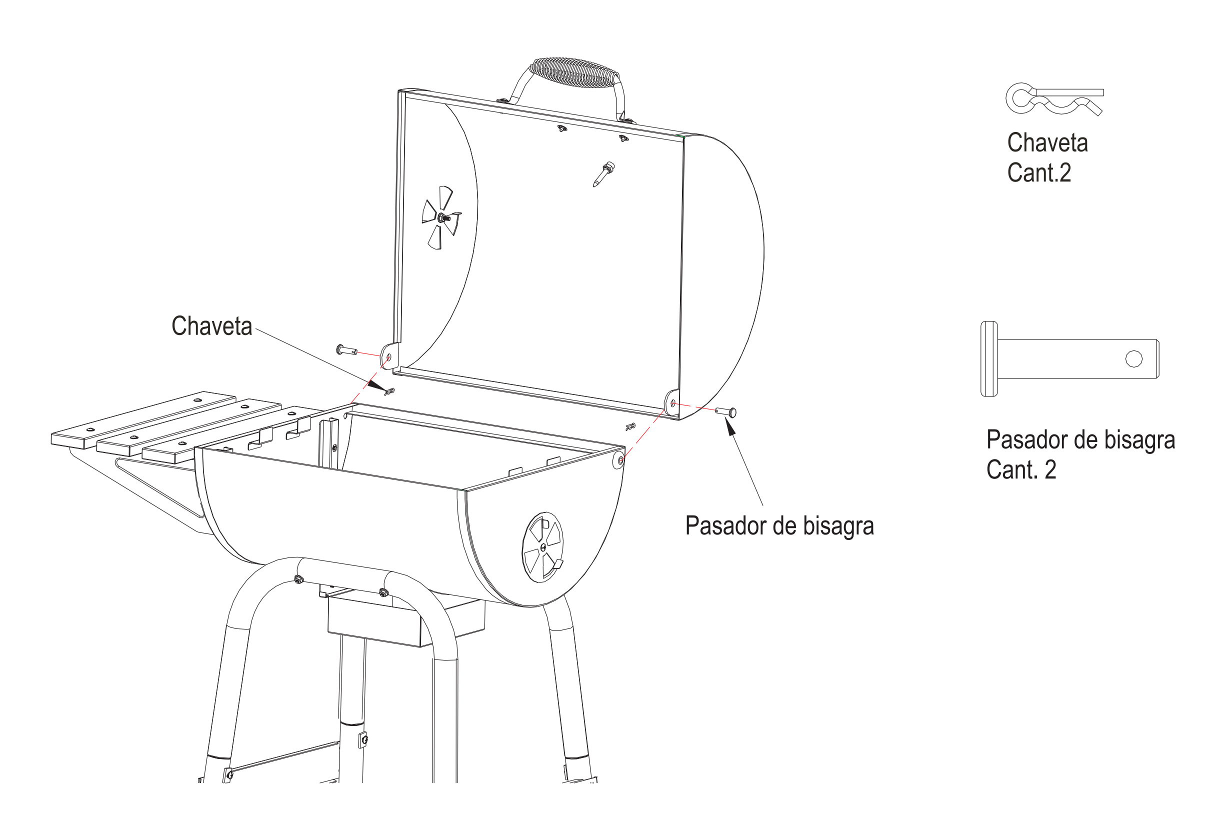
8 Instale la **rueda del regulador** del fogón insertando 1 **tornillo mecánico de 1/4-20x3/4"** en el orificio para el tornillo. Coloque la **rueda del regulador** en el tornillo por la parte interna del fogón, asegurándose de que la pestaña sobresalga por los orificios del regulador. Instale la contratuerca reversible en el tornillo. No apriete excesivamente la tuerca. La **rueda del regulador** debe girar libremente.



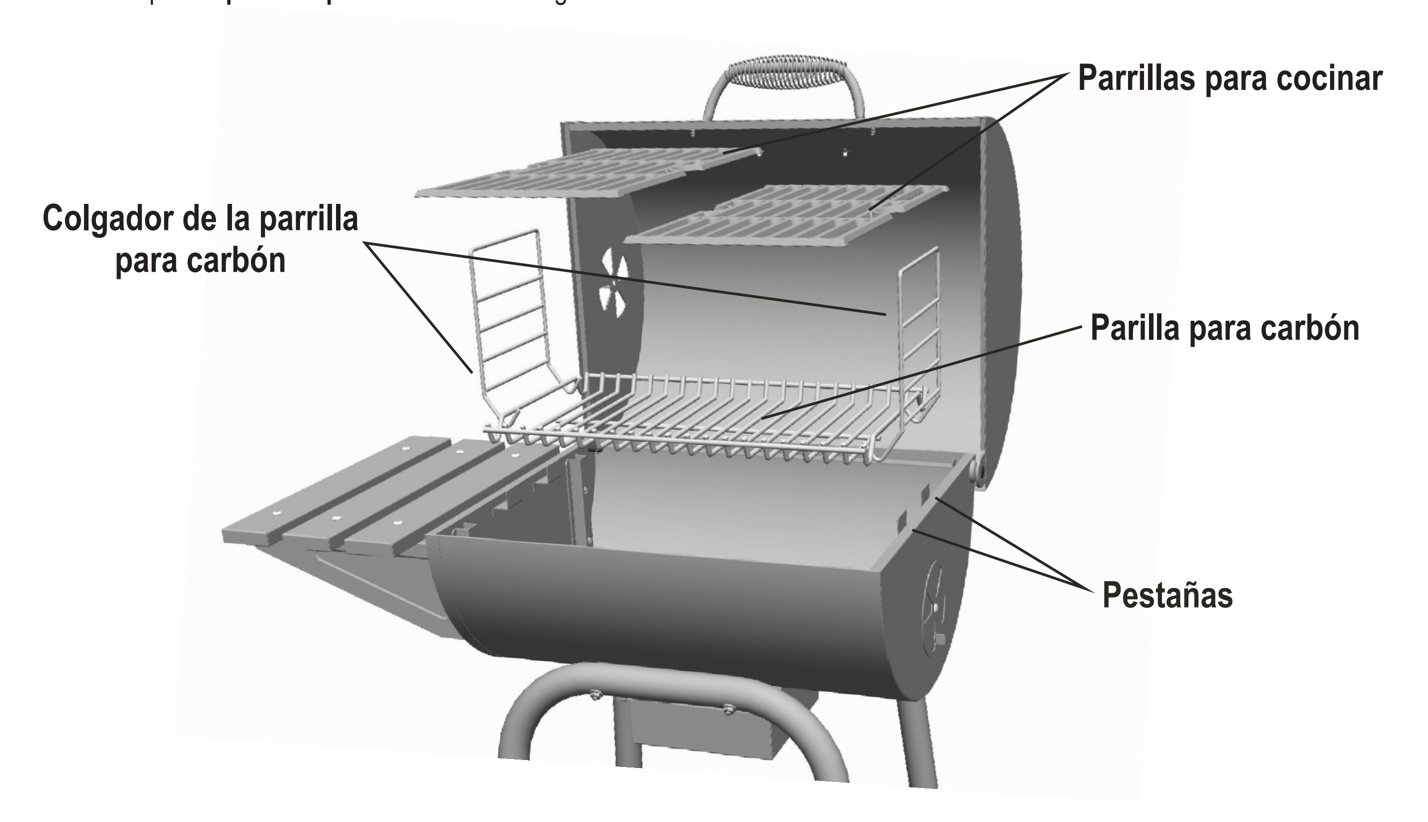
9 Ensamble la **rueda del regulador** de la tapa del asador de la misma forma que la rueda del regulador del fogón. Consulte los detalles en el paso 8.
Ensamble el **indicador de temperatura** en la **tapa del asador** al quitar la tuerca de mariposa del indicador **de temperatura**, y luego inserte el eje del indicador en la tapa y reinstale la tuerca de mariposa por dentro de la tapa del asador.
Ensamble el asa de la tapa al insertar 2 **tornillos mecánicos de 1/4-20x3/4"** a través del asa y luego a través de la tapa, y asegure con 2 tuercas de reborde de **1/4-20** por la parte interna de la **tapa del asador**.



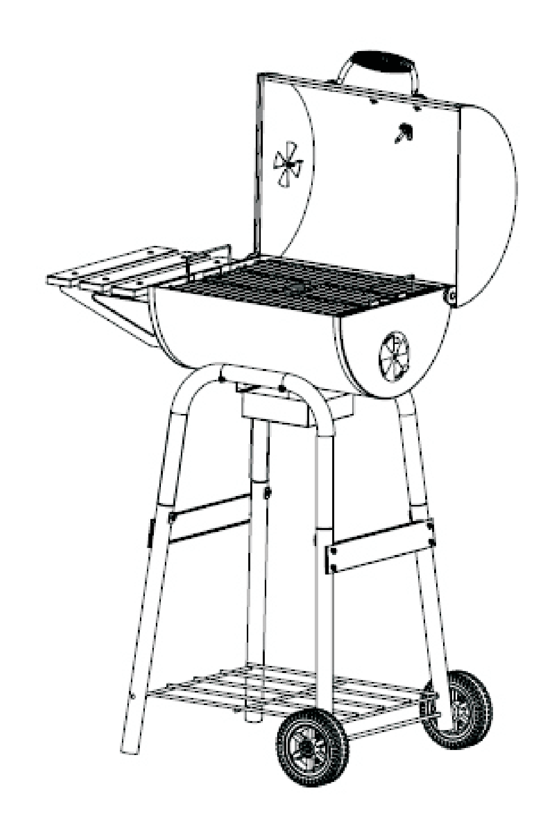
10 Con el ayudante, coloque la **tapa del asador** sobre el fogón y alinee los orificios correspondientes de las bisagras. Inserte un **pasador de bisagra** a través de los orificios en cada lado. Asegure los **pasadores de bisagra** con **chavetas**.



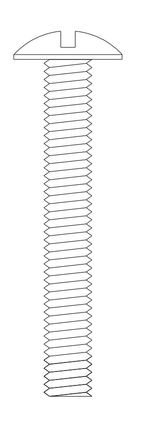
11 Inserte la **parrilla para carbón** en el fogón como se muestra a continuación. El **colgador de la parrilla para carbón** se apoyará en las pestañas del colgador sobre el fogón.
Coloque las **parrillas para cocinar** en el fogón.



12 El asador está ahora totalmente ensamblado. Consulte la página 3 para ver las instrucciones sobre cómo preparar y sazonar el asador antes de cocinar. ***GRACIAS POR COMPRAR UN ASADOR CHAR-BROIL.***

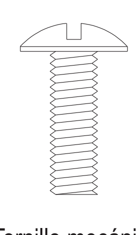


LISTADET ORNILLERÍA

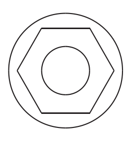


Tornillo mecánico
de 1/4-20x1 3/4"
Cant. 4

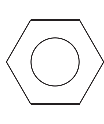
Tornillo mecánico
de 1/4-20x1"
Cant. 4



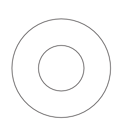
Tornillo mecánico
de 1/4-20x3/4"
Cant. 20



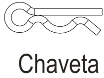
Tuerca de reborde
de 1/4-20
Cant. 6



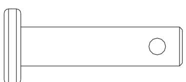
Contratuerca
reversible
de 1/4-20
Cant. 2



Roldana de eje
Cant. 2




Chaveta
Cant.4



Pasador de bisagra
Cant. 2

TABLE OF CONTENTS

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.

Follow all warnings and instructions when using the appliance.

Safety Symbols

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.

 **DANGER** 

DANGER: Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.

 **WARNING** 

WARNING: Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.

 **CAUTION** 

CAUTION: Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

 **WARNING** 

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

 **WARNING** 

- Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit. Always wear protective clothing to prevent injury.
- Keep children and pets away.
- Do not move this unit during operation.
- Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In some states, the use of charcoal starter is prohibited by law. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

 **WARNING** 

All surfaces can be hot during use. Use protection as required to prevent burning.
Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.
SEE OWNERS MANUAL FOR IMPORTANT SAFETY INFORMATION.

 **CAUTION** 

For residential use only. Do not use for commercial cooking.

PREPARING TO USE YOUR GRILL

Before cooking with your grill, the following steps should be closely followed to both cure the finish and season the interior steel. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your first foods.

- Brush all interior surfaces including grills and grates with vegetable cooking oil.
- Build a small fire on the charcoal grate, being sure not to lay coals against the walls.
- Close lid, position butterfly dampers at approximately one quarter turn open. This burn should be sustained for at least two hours. Begin increasing the temperature by opening the butterfly dampers halfway and adding more charcoal. Your grill is now ready for use.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coat of vegetable oil on the interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE GRILL!

Please see information regarding Uncoated Cast Iron Grates below.

First Time Use:

Before using a cast iron grate or other cast iron cooking tool, wash it thoroughly with a mild dishwashing liquid to remove the protective wax coating applied for shipping. Rinse with hot water and dry completely with a soft cloth or paper towel. NEVER ALLOW TO DRAIN DRY OR WASH IN A DISHWASHER. Now season the grates to prevent rust and sticking.

Seasoning:

A solid vegetable shortening is recommended for the initial seasoning. Spread a thin coating of solid vegetable shortening over the entire surface, including all corners, with a paper towel. Do not use salted fats such as butter or margarine. Preheat grill for 15 minutes; carefully place grates in the grill. Allow the grill to heat grates for 1 to 1 ½ hours. Allow the fire to burn out on its own, and leave cooking grates in grill until they are cool. Your cast iron cooking grates are now ready to use.

To Prevent Rusting:

Re-season your grates frequently, particularly when new. If rust occurs, it is an indication that the grates have not been seasoned enough or the seasoning has been burned off. Clean with a heavy brush like Char-Broil's Brush Hawg. Reapply vegetable shortening and heat as indicated above to re-season the grates.

Maintenance:

Do not do a burn-off after you grill, but rather leave the cooking residues on the grates to keep a protective coating on the cast iron. Do a burn-off just before you grill. The more you use your cast iron grates, the easier the maintenance will be. Store in a dry place. If you store your grates for an extended period of time, grease very lightly with vegetable shortening, then wipe dry with a paper towel.

GRILLING

Charcoal is recommended, however, wood or a combination of both may be used as the fuel source for grilling with the fuel source placed and ignited on the ash pan. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 1 pound of charcoal (approximately 15 briquettes) and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grate on the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and/or property damage.

GRILL MAINTENANCE

Frequency of clean up is determined by how often the grill is used. Make sure coals are completely extinguished before cleaning inside of the unit. Thoroughly rinse with water and allow to air dry before using again. Wipe out the interior of the unit with a cloth or paper towels.

When finished cooking, and the unit has adequately cooled, clean out all remaining ashes. Ashes collect moisture, which can lead to premature rusting and decay. Periodically coating the interior surfaces with vegetable oil will aid in the protection of your unit. Also, occasional touch up of the exterior paint will be required. Black, high-temperature spray paint is recommended. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT.

Cooking Surface: If a bristle brush is used to clean any of the grill cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. It is not recommended to clean cooking surfaces while grill is hot.

Building Your Fire

1.) Stack charcoal briquettes or wood into a pyramid-shaped pile on top of the charcoal grate. We recommend using 1 pound (approximately 15 briquettes) to start your fire, adding more as needed.
2.) If using lighter fluid, saturate the charcoal briquettes with lighter fluid and let it soak in for approximately 5 minutes. If using a chimney starter, electric starter, or other type of fire starter, light your fire according to the manufacturer's instructions.
3.) After allowing the lighter fluid to properly soak in, light the pile of briquettes in several locations to ensure an even burn. ***Always light the fire with the grill lid open.*** Leave lid open until briquettes are fully lit. Failure to do this could trap fumes from charcoal lighter fluid in grill and may result in a flash fire when lid is opened.
4.) Never add charcoal lighter fluid to hot or warm coals as flashbacks may occur causing injury.
5.) You are ready to begin cooking when the pile of briquettes ashes over and produces a red glow (approximately 12 – 15 minutes).
6.) Depending on your cooking method, either leave the briquettes in a pile or spread evenly across the charcoal grate using a long-handled poker.

****Always use caution when handling hot coals to prevent injury.***

Know When Your Fire is Ready

Successful charcoal grilling depends on a good fire. The general rule for knowing when your coals are ready for grilling is to make sure that 80 percent or more of the coals are ashy gray. If you have less than that, the coals are not ready, and if all of them are glowing red hot, the fire is probably too hot. Here are a few steps you can take to adjust the temperature of your fire:

- If it is too hot, spread the coals out a bit more, which makes the fire less intense.
- Raise or lower the adjustable charcoal grate.
- Partially close the vents in the grill, which reduces the amount of oxygen that feeds the fire.
- Use the indirect grilling method, with coals to either side of a drip pan and the food over the pan rather than directly over the coals.
- In the event of a severe flare-up, spray the flames with water from a squirt bottle. Be careful, spraying with water tends to blow ashes around and make a mess.
- Add briquettes 2 or 3 at a time to increase the burn time. Allow 10 minutes for coals to ash over before adding more.


WARNING


Always open lid *BEFORE* opening the ash door to check fire or fuel.

Always open the ash door slowly. Never attempt to look inside the grill while opening the ash door when the grill is in use.

Failure to follow these instructions could result in injury.

Unburned gas can accumulate and cause a flash fire if the lid is not opened first.

THE HEAT OF THE COALS

	seconds you can hold the palm of your hand 4 inches above the coals	temperature range (F°)	visual cues
HOT COALS	2	400 to 450	barely covered with gray ash; deep red glow
MODERATELY HOT TO HOT COALS	3	375 to 450	thin coating of gray ash; deep red glow
MODERATELY HOT COALS	4	325 to 375	significant coating of gray ash; red glow
MODERATELY COOL COALS	5	300 to 325	thick coating of gray ash; dull red glow

Direct and Indirect Grilling

Direct Grilling - For most grilling, the ignited coals are spread in a single layer under the food. This is called direct grilling and is appropriate for relatively quick-cooking items such as hamburgers, steaks and most seafood. The single layer of coals emits even, steady heat, whether the grill lid is open or closed, and represents the way most people grill. For more control, pile some of the coals on one side of the grill where they will emit intense heat. You can move the food around on the grill, setting it over the very hot coals when you want to sear it or when a thick piece needs to cook a little more quickly. You can also use the adjustable charcoal grate and dampers to control the temperature in your grill.

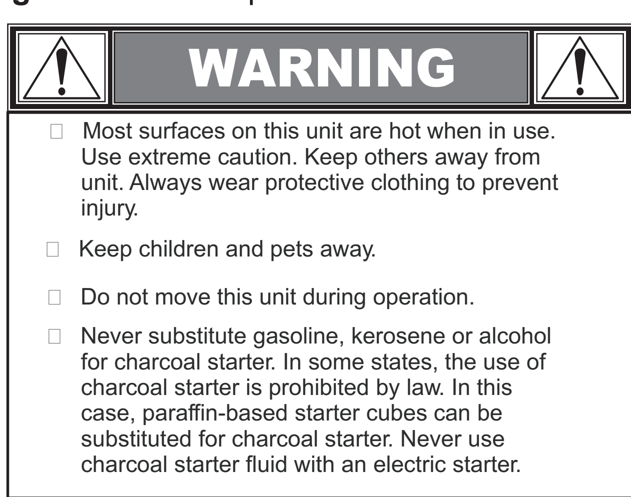
Indirect Grilling - For items that take longer to cook, you will want to use indirect grilling. This method is for long, slow cooking in a covered grill. For indirect cooking, the coals are piled two or three coals deep on one side of the grill, or divided and piled on two sides. This leaves an empty space next to the coals or between them. Food cooked over indirect heat is often started over direct heat and then moved to the cooler (empty) part of the grill for even, slow cooking. To make the heat as even as possible, construct two piles of coals. It is common to place a metal drip pan in the empty space beside or between the coals, which is filled with water, wine, beer, broth, or a combination. Place the food directly over the drip pan. This injects a little extra moisture into the cooking environment and also catches dripping juices, which makes clean-up a little easier and reduces the possibility of flare-ups. (Remember to keep a spray bottle filled with water on hand to extinguish any flare-ups.) Once you get used to the indirect method, you may prefer to use it for more grilling tasks. Although it may take a little longer, it is an excellent cooking method and a sure way to prevent the food from burning and to promote even cooking.

Grilling with Wood Chips/Wood Chunks

For a more robust smoke flavor while using charcoal briquettes or lump charcoal, try adding wood chips or several wood chunks to the fire. Wood chunks are available in a variety of natural flavors, and can be used alone or in addition to charcoal. As a general rule, any hardwood that bears a fruit or nut is suitable for cooking. However, different woods have very different tastes. Experiment with different woods to determine your personal favorite, and always use well-seasoned wood. Green or fresh-cut wood can turn food black, and tastes bitter.

Our Recommendations:

Chicken - Alder, Apple, Hickory, Mesquite, Sassafras, Grapevines
Beef - Hickory, Mesquite, Oak, Grapevines
Pork - Fruitwoods, Hickory, Oak, Sassafras
Lamb - Fruitwoods, Mesquite
Veal - Fruitwoods, Grapevines
Seafood - Alder, Mesquite, Sassafras, Grapevines
Vegetables – Mesquite



USDA Recommended
Internal Cooking Temperatures

Ground Meat	
Beef, Pork, Veal, Lamb	160°F
Turkey, Chicken	165°F
Fresh Beef, Veal, Lamb	
Medium Rare (let stand 3 minutes before cutting)	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F
Poultry	
Chicken & Turkey, whole	165°F
Poultry Parts	165°F
Duck & Goose	165°F
Fresh Pork	
Medium Rare (let stand 3 minutes before cutting)	145°F
Medium	160°F
Well Done	170°F

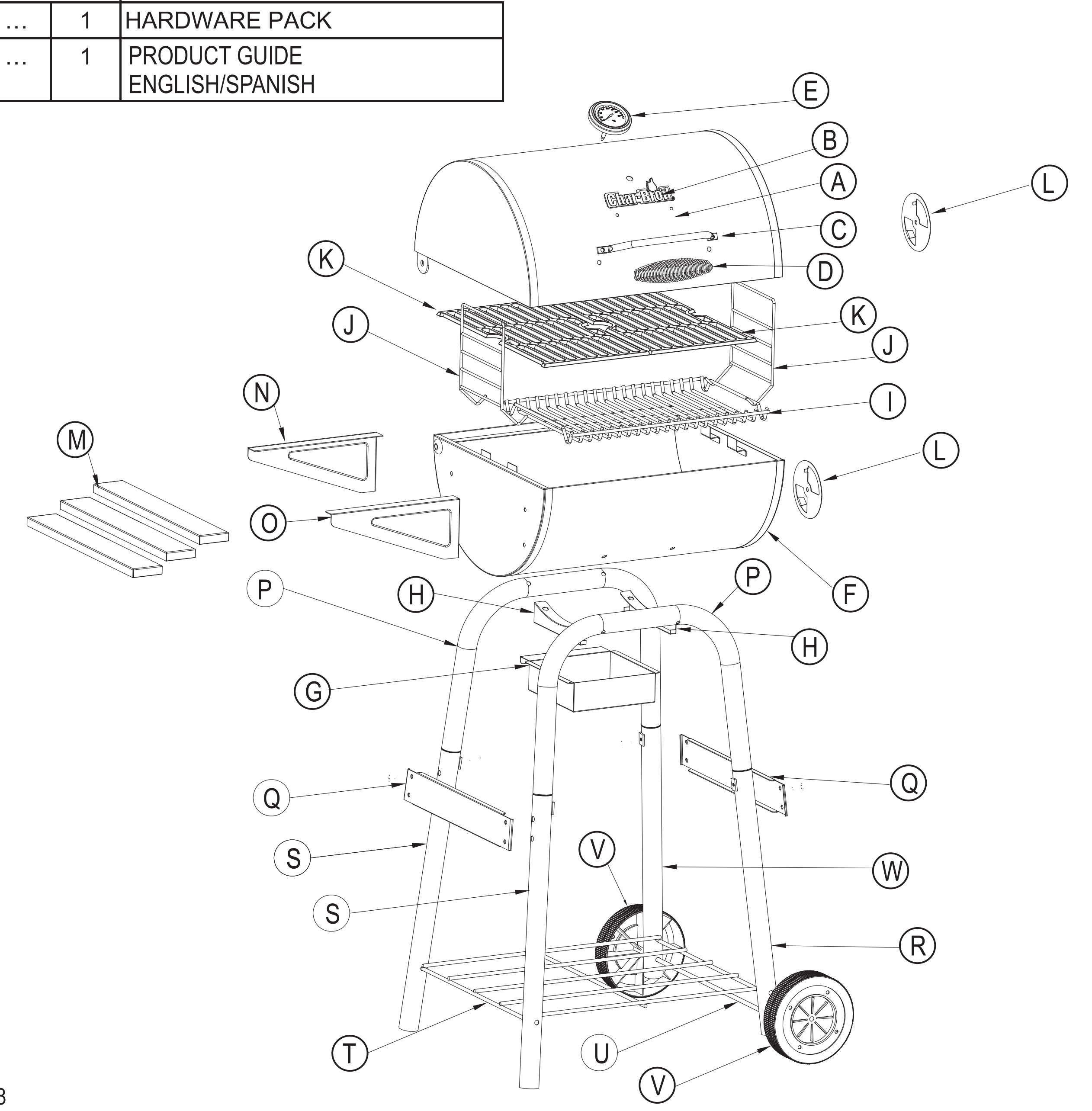
PARTS LIST

Key	Qty	Description
A	1	GRILL LID
B	1	LOGO PLATE KIT
C	1	LID HANDLE
D	1	LID HANDLE, SPRING
E	1	TEMPERATURE GAUGE
F	1	FIREBOX
G	1	GREASE TRAY
H	2	GREASE TRAY BRACKET
I	1	CHARCOAL GRATE
J	2	CHARCOAL GRATE HANGER
K	2	COOKING GRATE

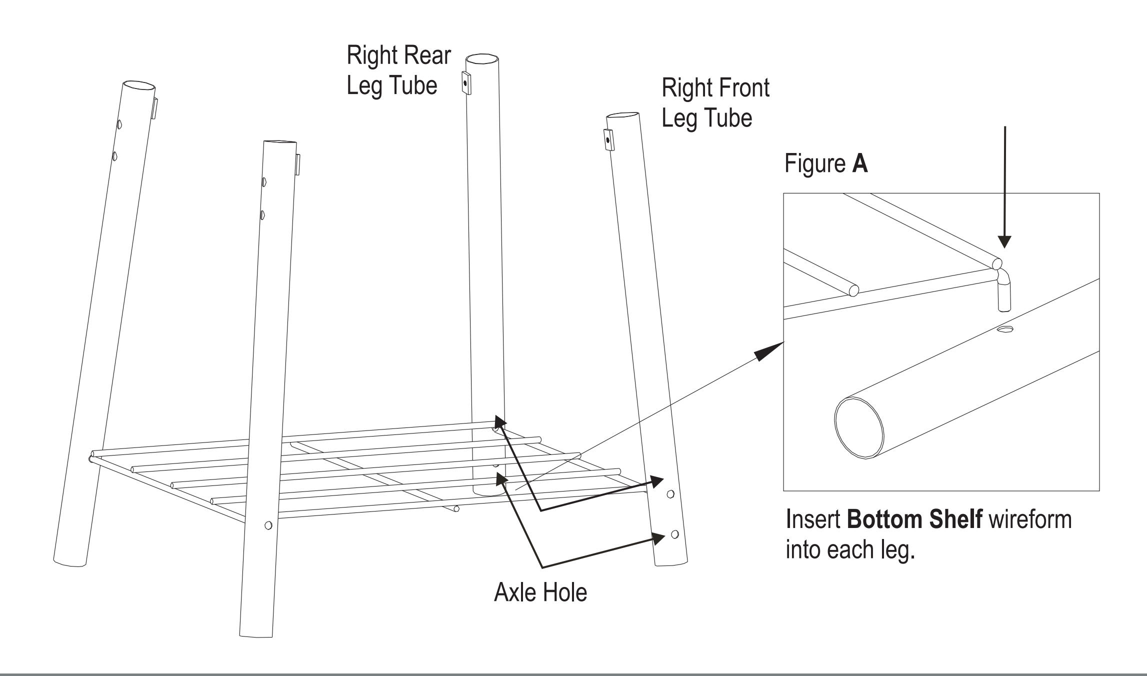
Key	Qty	Description
L	2	AIR DAMPER
M	3	SIDE SHELF SLAT
N	1	SIDE SHELF BRACKET, REAR
O	1	SIDE SHELF BRACKET, FRONT
P	2	UPPER LEG SUPPORT
Q	2	SIDE BRACE, CART
R	1	RIGHT LEG, FRONT
S	2	LEFT LEG
T	1	BOTTOM SHELF
U	1	AXLE ROD
V	2	WHEEL
W	1	RIGHT LEG, REAR

NOT Pictured

…	1	HARDWARE PACK
…	1	PRODUCT GUIDE ENGLISH/SPANISH



1 **FIRST, GET A HELPER!** This unit is heavy and requires a second person for lifting, moving and helping to hold components in place while securing them. **NEXT,** pick a suitable location to work. Open the carton and slit the corners so that the carton lays flat. This will give you a protective surface during assembly.
To begin assembly, locate the four leg tubes. The **Right Front Leg Tube** and **Right Rear Leg Tube** will have an **RF** and **RR** sticker on them. Insert the Bottom Shelf wireform tabs into each leg as shown in Figure **A.**
Stand the assembly up as shown below.



2 Attach **Cart Side Braces** to the outside of the leg assemblies using 4 each **1/4-20x3/4" screws,** per side.

1/4-20x3/4”
Machine screw
Qty. 8

Cart Side Brace

1/4-20x3/4"
Machine Screw

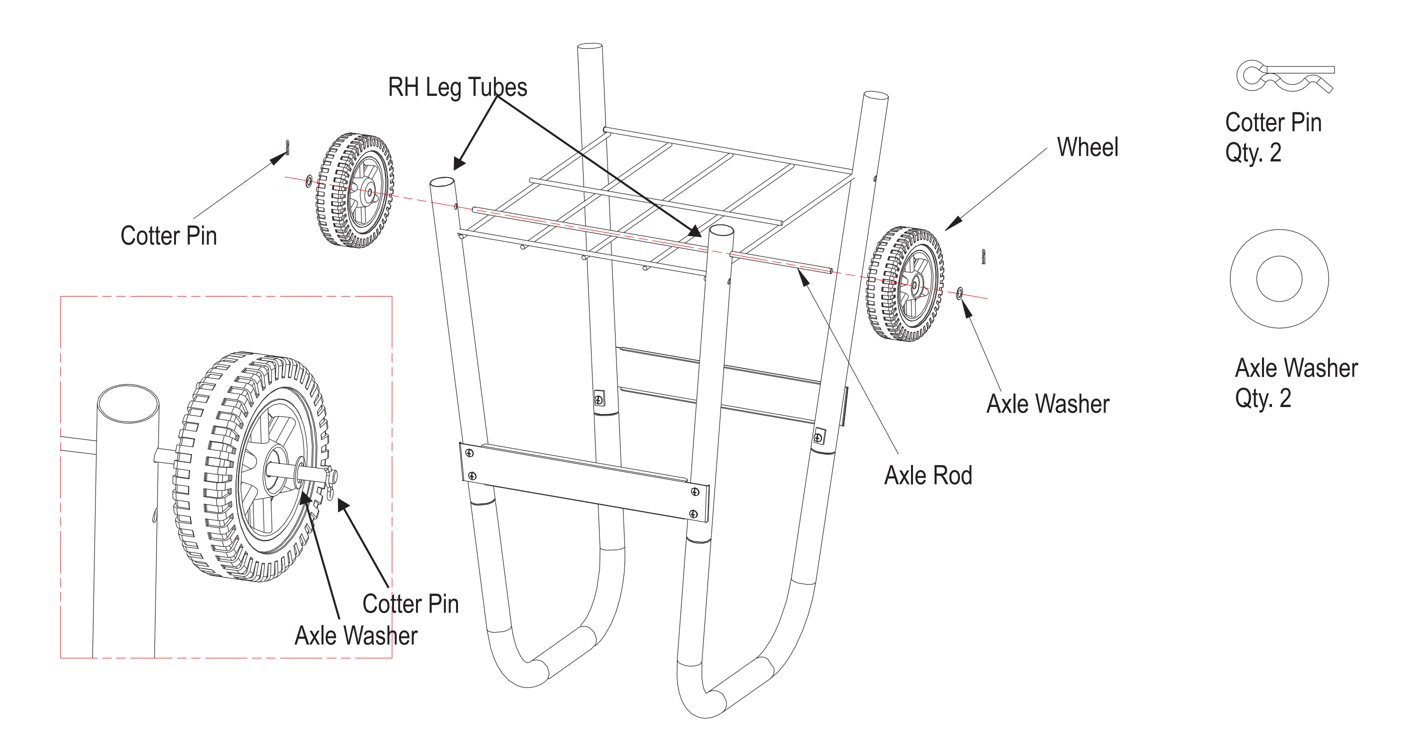
3 Attach the **Upper Leg Supports** to the cart assembly by slipping the ends of the tubes into the ends of the legs. Secure the **Upper Leg Supports** with 4 each, **1/4-20x3/4" Machine Screws.**

1/4-20x3/4”
Machine screw
Qty. 4

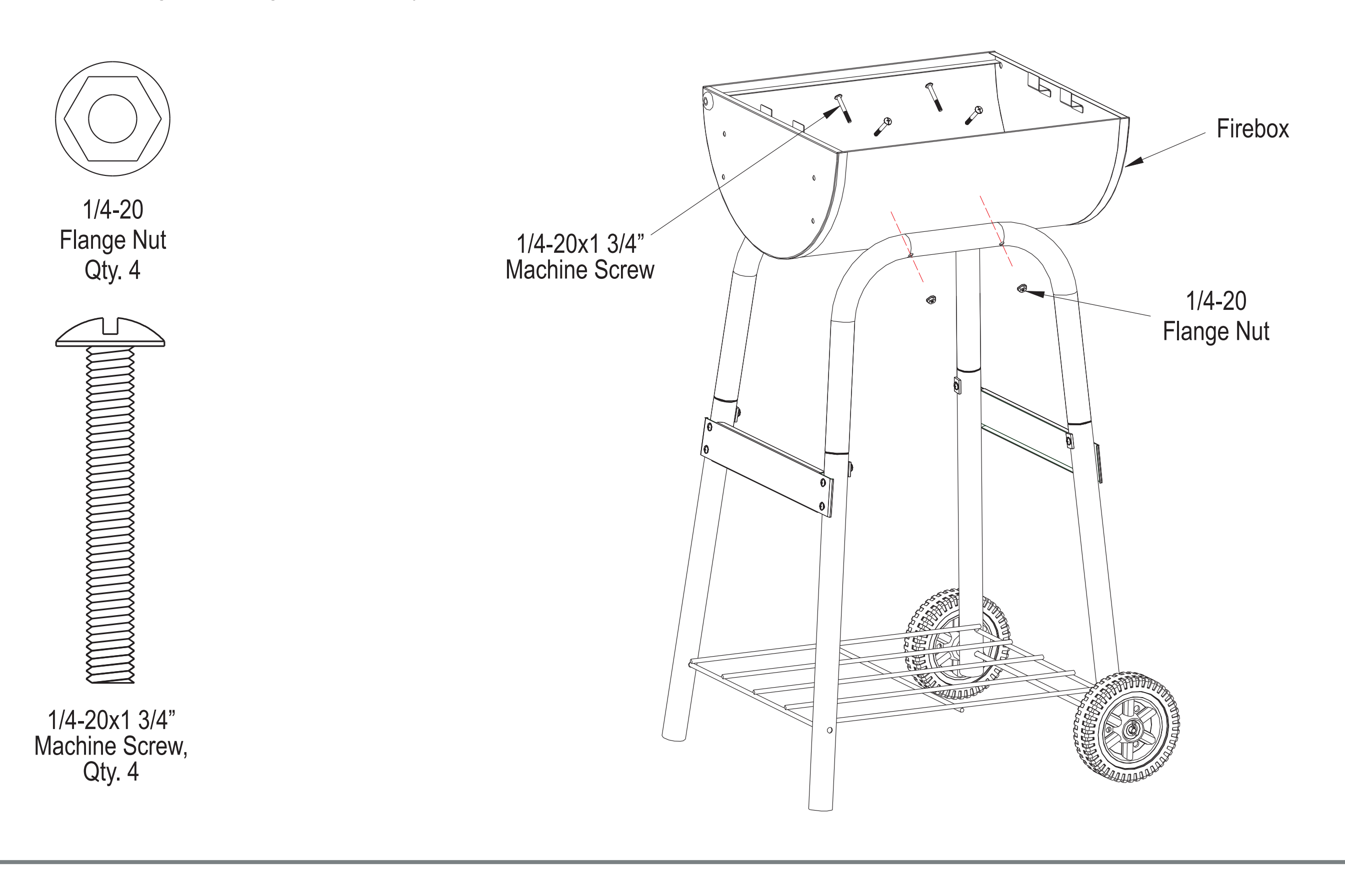
Upper Leg Support

1/4-20x3/4"
Machine Screw

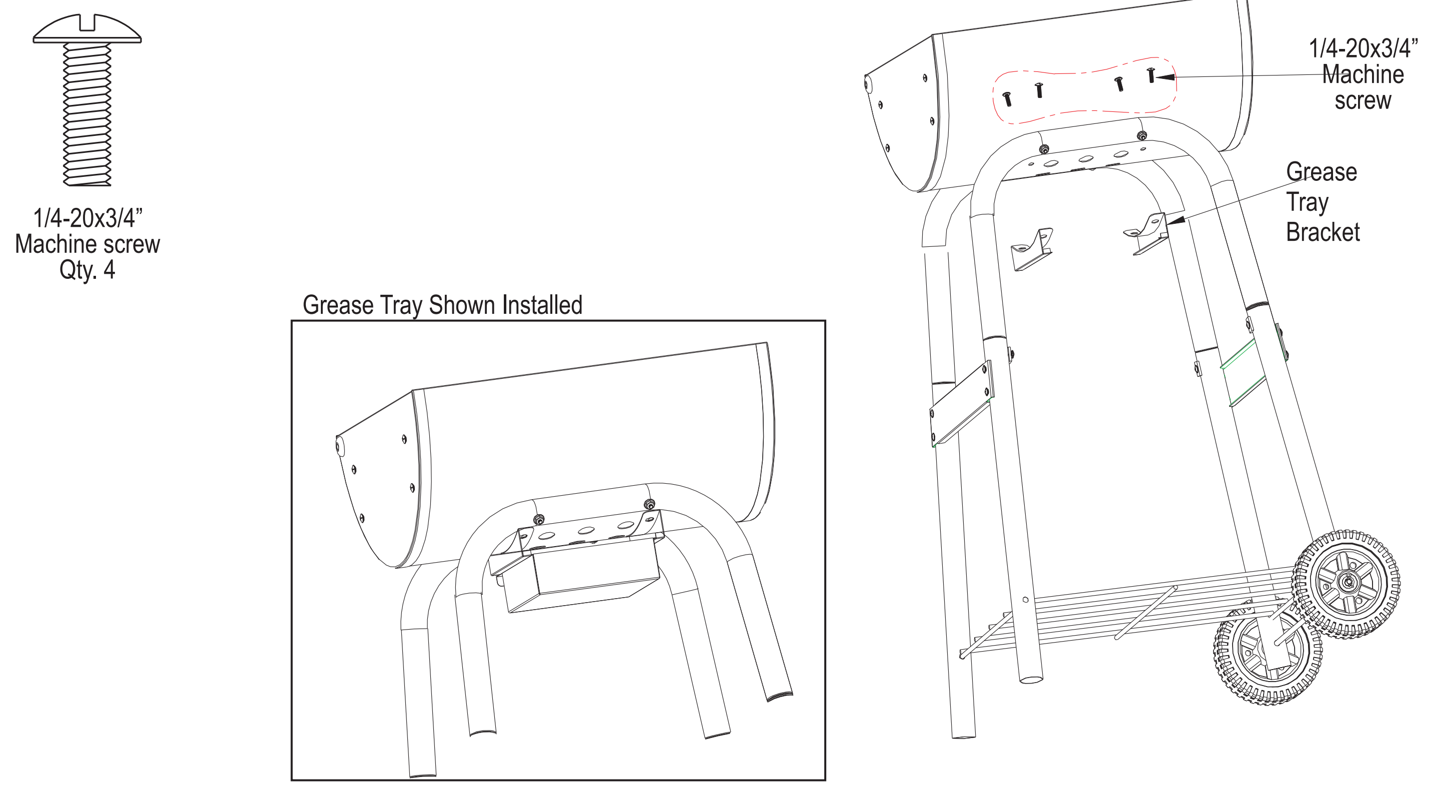
4 With aid of a helper, turn the Cart Assembly over and allow it to rest on the Upper Leg Supports.
Insert a **Cotter Pin** into one end of the **Axle Rod**. Then slip an **Axle Washer** onto the **Axle Rod**, Followed by one of the **Wheels**.
Next, insert the **Axle Rod** through both RH leg Tubes. Install the remaining **Wheel, Axle Washer** and **Cotter Pin**.



5 Carefully place the **Firebox** onto the **Upper Leg Supports**. The Air Damper hole should be positioned on your RH side. While a helper holds the **Firebox** in position, secure the **Firebox** to the Upper Leg Supports with 4 each 1/4-20X1 3/4" Machine Screws and 4 each 1/4-20 Flange nuts. Tighten securely.



6 Install the **Grease Tray Brackets** onto the bottom of the firebox using 2 **1/4-20x3/4" Machine Screws** per bracket. Once the **Grease Tray Brackets** are installed - slide the **Grease Tray** onto the **Grease Tray Brackets**.



7

Attach the **Side Shelf** using 4 each **1/4-20x1" Machine Screws**. Securely tighten the **Side Shelf** to the Firebox.

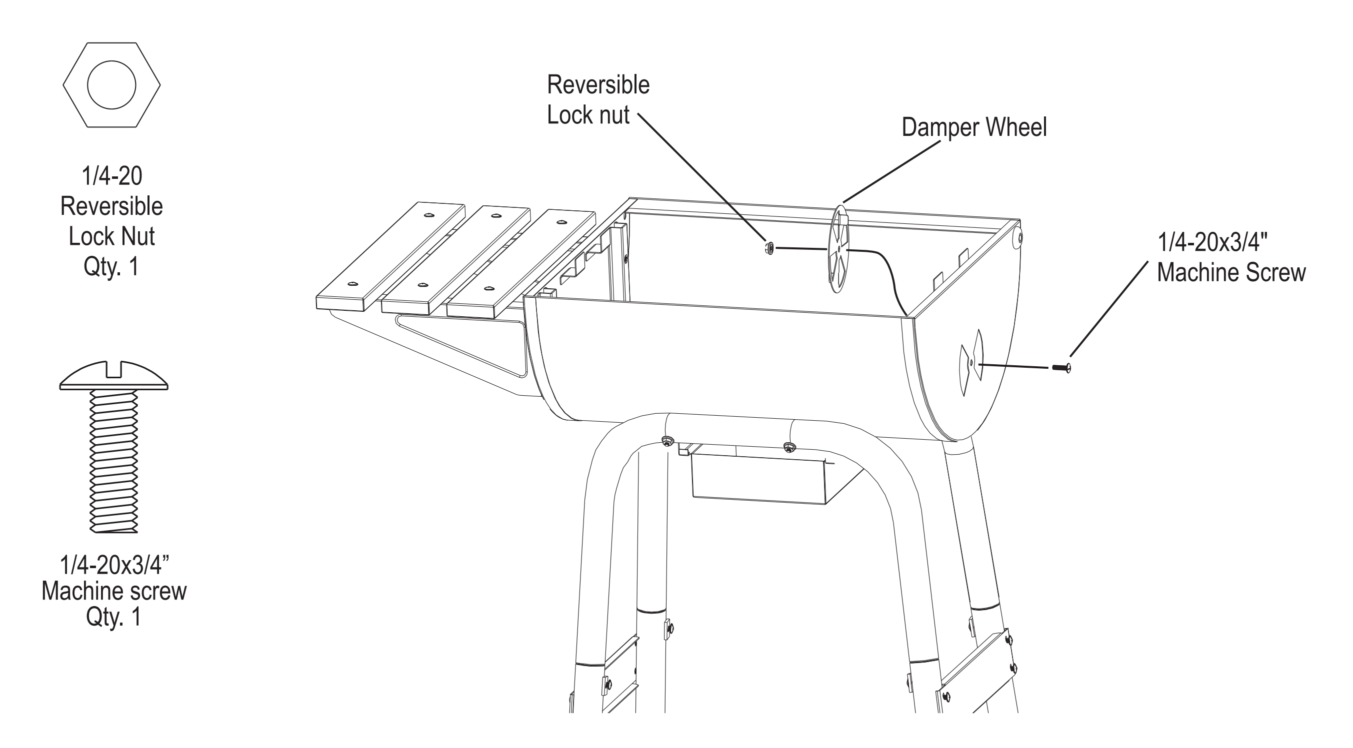
1/4-20x1”
Machine Screw
Qty. 4

Side Shelf

1/4-20x1”
Machine Screw

8

Install the Firebox **Damper Wheel** by inserting 1 each **1/4-20x3/4" Machine Screw** into the screw hole. Place the **Damper Wheel** onto the screw from inside the firebox, making sure the tab sticks out through the damper holes. Install the reversible **Lock Nut** onto the screw. Do not over tighten the nut, The **Damper Wheel** must be able to rotate freely.



9

Assemble the Grill Lid **Damper Wheel** in the same manner as the Firebox Damper Wheel. See Step 8 for details. Assemble the **Temperature Gauge** to the **Grill Lid** by removed the wingnut from the **Temperature Gauge**, then insert the shaft of the gauge into the lid and reinstall the wingnut from inside the Grill Lid.
Assemble the Lid Handle to the Grill Lid by inserting 2 each **1/4-20x3/4" Machine Screw** through the handle and then through the lid, secure with 2 each **1/4-20 Flange Nuts** from inside the **Grill Lid**.

1/4-20
Flange Nut
Qty. 2

1/4-20
Reversible
Lock Nut
Qty. 1

1/4-20x3/4"
Machine screw
Qty. 3

1/4-20x3/4"
Machine screw

1/4-20
Reversible
Lock Nut

Temperature
Gauge

Lid
Handle

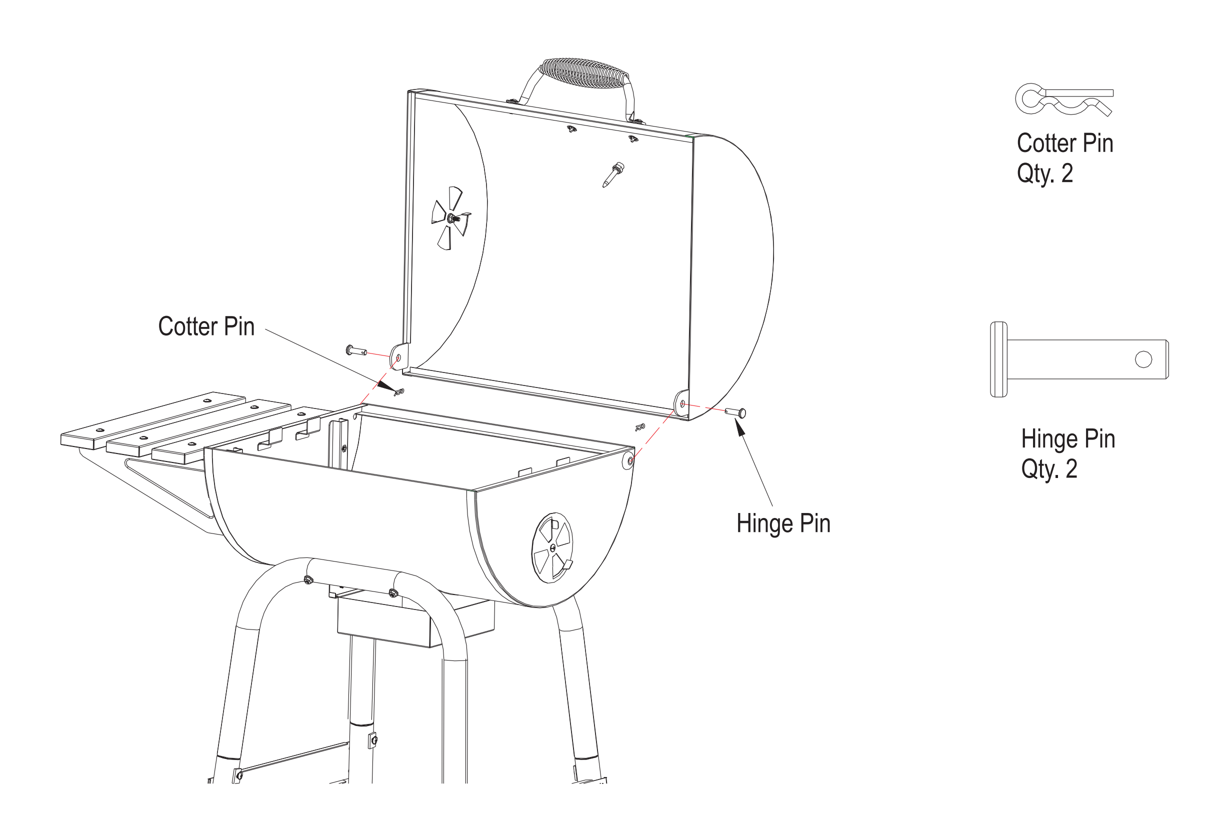
Damper Wheel

1/4-20
Flange Nut

1/4-20x3/4"
Machine screw

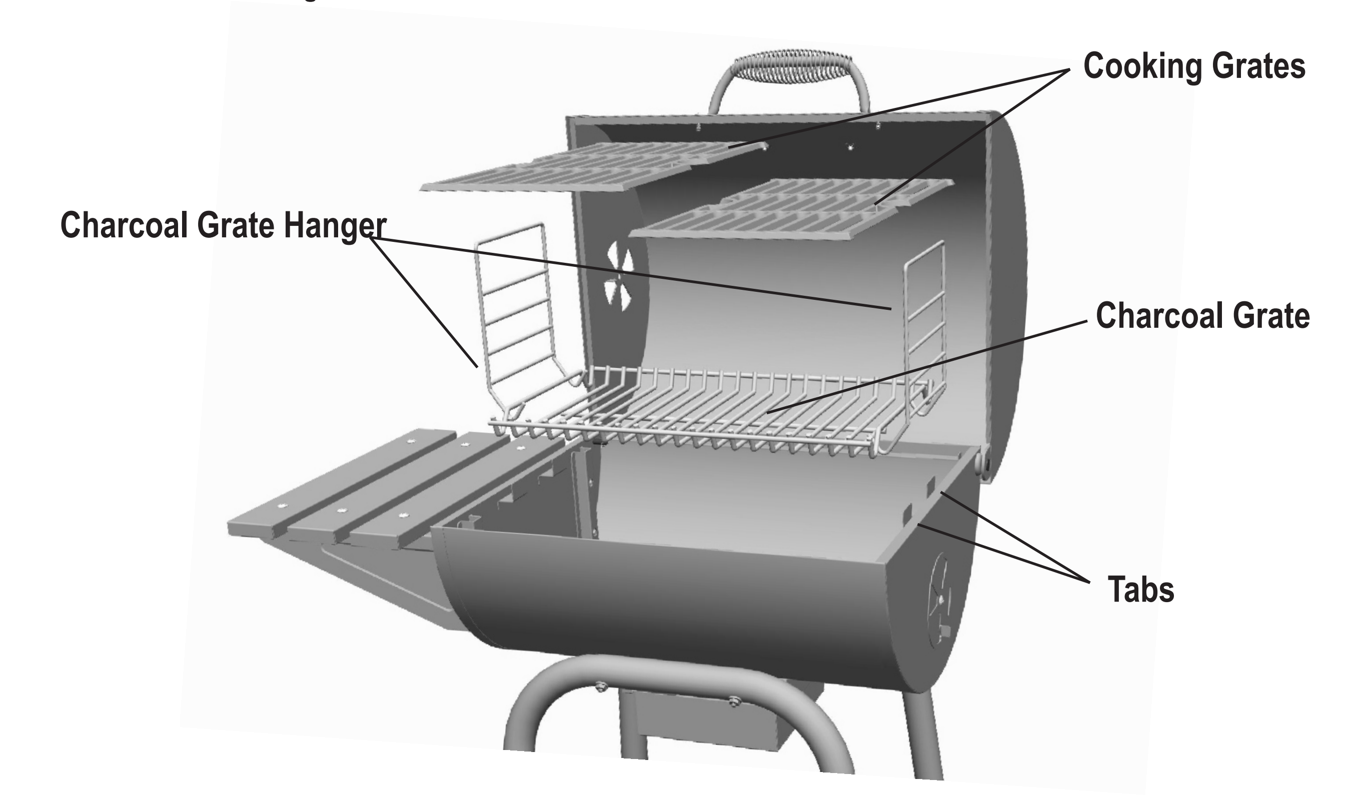
10

With the assistance of a helper, position the **Grill Lid** onto the Firebox, aligning the corresponding hinge holes. Insert a **Hinge Pin** through the holes on each side. Secure the **Hinge Pins** with **Cotter Pins**.



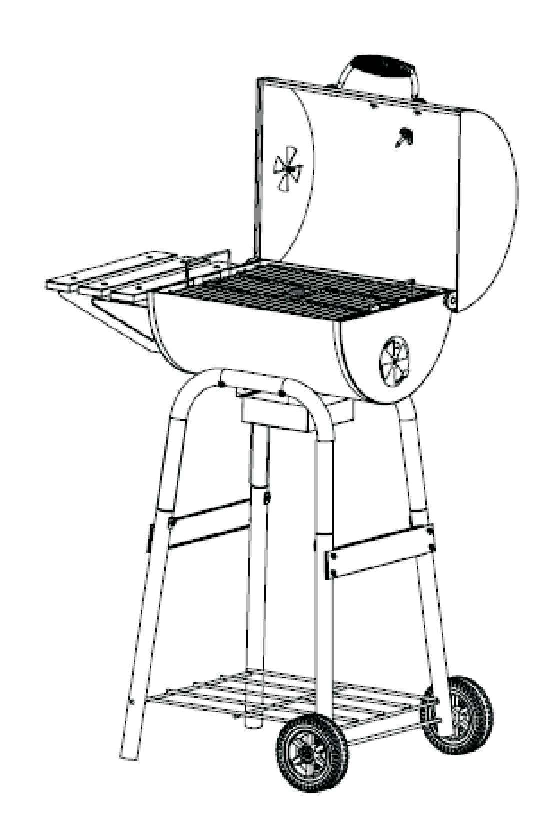
11

Insert the **Charcoal Grate** into the firebox as shown below. The **Charcoal Grate Hanger** will rest on the hanger tabs on the firebox.
Place the **Cooking Grates** into the Firebox.

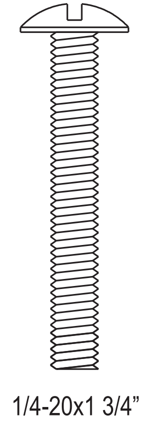


12

Your grill is now completely assembled. Please refer to page 3 for instructions on how to prepare and season your grill prior to cooking. ***THANK YOU FOR PURCHASING A CHAR-BROIL GRILL!***

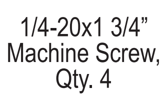


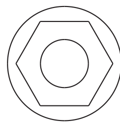
HARDWARE LIST



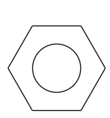
1/4-20x1”
Machine Screw
Qty. 4

1/4-20x3/4”
Machine screw
Qty. 20

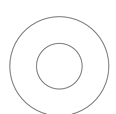

1/4-20x1 3/4”
Machine Screw,
Qty. 4



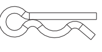
1/4-20
Flange Nut
Qty. 6



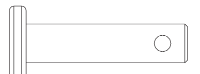
1/4-20
Reversible
Lock Nut
Qty. 2



Axle Washer
Qty. 2



Cotter Pin
Qty. 4



Hinge Pin
Qty. 2

POLIZA DE GARANTIA / WARRANTY POLICY

IMPORTADOR / IMPORTER BY:

EVANS POWER EQUIPMENT , S.A. DE C.V.
Camino a Cóndor # 399, Col. El Castillo C.P.45680 El Salto, Jalisco, Mexico
Tel. 0133 3668 2500
www.evans.com.mx

Producto / Product: Asador de carbon / Charcoal grill
Marca / Brand name: Char-Broil
Modelo(s) / Model (s): 12301780

EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V., garantiza este producto por el término de 90 dias en todas sus partes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y funcionamiento a partir de la fecha de la compra bajo las siguientes condiciones:

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía, deberá presentarse esta póliza sellada por el establecimiento que lo vendió, junto con el producto, el empaque y el comprobante de compra, en el establecimiento en el que fue adquirido
2. Durante los primeros 30 dias de la compra EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , se compromete a cambiar el producto sin ningun costo en un plazo no mayor a 10 dias.
3. Pasados los 30 dias, EVANS POWER se compromete a reparar el equipo en un plazo no mayora a 10 dias acudiendo a cualquiera de los centros de servicio autorizados relacionados en la Hoja de Centros de Servicio o llamando al telefono 01800 00EVANS para que le sea asignado el mas cercano a su domicilio.

Esta garantía no es válida en los siguientes casos:

1. Cuando el producto haya sido utilizado en condiciones distintas a las normales.
2. Cuando el producto no ha sido operado de acuerdo con el instructivo de uso proporcionado.
3. Cuando el producto ha sido alterado o reparado por personas no autorizadas por EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V.

Para la validez de esta póliza de garantía, deberá presentar el producto y la póliza de garantía vigente debidamente sellada por el establecimiento que lo vendió. En caso de que la presente garantía se extraviara, el consumidor puede recurrir al establecimiento donde se efectuó la compra para que le expida otra póliza, previa presentación de la nota de compra o factura respectiva

Nombre del consumidor: ______________________________________
Calle y número: ____
Colonia o poblado:____
Delegación o municipio:_______________________________________
Ciudad, código postal y estado: _______________________________

Sello del establecimiento y fecha de compra o instalación

El consumidor podrá solicitar y obtener las partes, componentes, consumibles y accesorios en el domicilio que aparece en este documento de EVANS POWER EQUIPMENT o marcando 01800 00EVANS o en www.evans.com.mx.

EVANS POWER EQUIPMENT, S.. DE C.V., guarantees, for a period of 90 days, that this product, including all its parts and workmanship, is free from defects in material and operation, starting on the date of purchase of the product, under the following conditions:

CONDITIONS

1. For this warranty to be effective, the consumer must present this policy, duly stamped by the store where the product was purchased, along with the product, the packing and the proof of purchase, to the said store where the product was sold.
2. During the first 30 days of the purchase EVANS POWER EQUIPMENT, S.A. DE C.V. , agrees to replace the product free of charge in no more than 10 days.
3. After the 30 days, EVANS POWER EQUIPMENT agrees to repair the product in no more than 10 days at any of the service centres listed at the EVANS Service Centres List or call 01800 00EVANS to be assigned the centre closest to your address.

This warranty is not valid in the following cases:

1. When the product has been used under conditions other than those considered normal.
2. When the product has not been operated according to the provided instructions for use.
3. When the product has been modified or repaired by personnel not authorized by EVANS POWER EQUIPMENT.

For this warranty to be valid, the consumer shall present the product and the currently valid warranty policy duly signed/stamped by the establishment where the product was sold. In case of loss of this warranty document, the consumer may request the store where the product was purchased to issue another warranty policy document, upon presentation of the corresponding proof of purchase or invoice.

Consumer name: ____
Street and number: ______________________________________
Area / neighbourhood:___________________________________
County or municipality:__________________________________
City, postal code and state:________________________________

Stamp and signature of the store where product was sold and Purchase or installation date

The consumer can obtain all parts, components, consumables and accessories at the address mentioned in this document for EVANS POWER EQUIPMENT or by calling 01800 00EVANS or at www.evans.com.mx